



“Sumando valor a la horticultura familiar”

La producción de conservas y dulces como fuente de alimento e ingresos.

i Información general

Síntesis

Las unidades de producción hortícola familiar tienen gran importancia en la economía social ya que proveen de alimentos para la familia y constituyen una fuente de ingreso. Su producción está sujeta a factores económicos y ambientales que generan incertidumbre y ponen en riesgo el sostenimiento de la unidad productiva. Una estrategia creciente en los últimos tiempos es la de procesar parte de la producción como forma de mejorar la presencia en el mercado, agregando valor y disminuyendo las pérdidas en el ingreso ocasionadas por la alta perecibilidad de las producciones. Estas formas de elaboración responden a distintos saberes y concepciones sobre la calidad.

Para ingresar legalmente en el mercado, productos y establecimientos deben cumplir con requisitos establecidos, contemplándose actualmente a esta escala de producción. En este proyecto se trabajará con productores y organizaciones, asistiendo el proceso de agregado de valor y contribuyendo al fortalecimiento de estas unidades productivas, de creciente integración a un mercado formal. Con el objetivo de mejorar la calidad e inocuidad de los productos, nos proponemos acompañar la puesta en funcionamiento de las salas de procesamiento comunitarias y adaptar, en el partido de La Plata, los lugares de elaboración de acuerdo a la Ordenanza 11284.

Convocatoria

Convocatoria Ordinaria 2016

Palabras Clave

Línea temática

PRODUCCIÓN, ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA

Unidad ejecutora

Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales

**Facultades y/o colegios
participantes**

Facultad de Ciencias Exactas

Facultad de Ciencias Veterinarias

Destinatarios

- Productores que conforman grupos de Cambio Rural II Valor Agregado en Origen, pertenecientes a la Cooperativa Unión de Productores Familiares que nuclea a productores y productoras hortícolas, asentadas en el Gran La Plata (Los Hornos, Etcheverry, Olmos, Abasto, El Peligro)
 - La Cooperativa APF Cañuelas que está integrada por agricultores familiares y emprendedores de la Economía Social. Las familias se dedican a la crianza de animales de granja, horticultura, lechería, y apicultura. La producción generada se utiliza para autoconsumo y venta, además de agregar valor a los excedentes, elaborándose licores, mermeladas, quesos, escabeches, conservas variadas que también son comercializados. Estos productores cuentan con un espacio de Sala de Elaboración que se encuentra equipado y en etapa de finalización de refacciones para su habilitación y puesta en funcionamiento.
 - Emprendedores de la economía social y solidaria que producen conservas y dulces en pequeñas unidades de elaboración y han recibido el curso de manipulación de alimentos en el marco de las PUPA (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias)
 - Pequeños Productores del predio 6 de Agosto de Villa Arguello (Berisso) que poseen un emprendimiento comunitario de elaboración de conservas y dulces.
 - Productores del Grupo de Tomate Platense que realizan elaboraciones de dulces, salsas y triturado a partir del tomate.
- A su vez, docentes y estudiantes del nivel medio del CEPT 33 de Cañuelas que participan directa e indirectamente del presente proyecto son destinatarios de esta propuesta. Tanto aquellos que lo hacen como integrantes del proyecto como aquellos que puedan hacerlo a través de su participación en alguna/s de las actividades desarrolladas durante el mismo.

Localización geográfica

Zona del Gran La Plata (Los Hornos, Etcheverry, Olmos, Abasto, El Peligro, Colonia Urquiza), Berisso y Cañuelas

Centros Comunitarios de Extensión Universitaria

Cantidad aproximada de destinatarios directos

0

Cantidad aproximada de destinatarios indirectos

0

Detalles

Justificación

Los productores familiares son actores relevantes de la producción de alimentos en una economía social emergente donde la Universidad como institución del estado debe actuar facilitando la articulación entre ellos, sus organizaciones y los consumidores, acompañando los procesos de producción y comercialización. La producción familiar se caracteriza por una compleja dinámica, ya que conjuga la inestabilidad en la tenencia de la tierra, un paquete tecnológico que no se ajusta a sus verdaderas necesidades y una asistencia técnica limitada que no responde a sus posibilidades económicas y tecnológicas. En cuanto a la producción de hortalizas, la alta perecibilidad de las mismas y la imposibilidad de almacenamiento, sumado a un mercado altamente inestable, dificulta la estabilidad de los ingresos de las familias y su permanencia en el sector

Asimismo los productores se mueven en un mercado generalmente saturado (Benencia y Cattaneo, 1989), con una alta elasticidad precio respecto a su producción (García y Mierez, 2007) cuyos valores inestables e imprevisibles se modifican en el tiempo. Buscando alternativas que mitiguen esta situación, los horticultores familiares se están volcando, en los últimos tiempos al procesamiento de su producción primaria, como forma de agregado de valor. Las maneras de transformar la materia prima son variadas dependiendo de costumbres, tradiciones, y experiencias previas y no necesariamente incluyen tratamientos que aseguren la inocuidad de los productos finales.

Por otro lado, recientemente se incorporaron a la legislación normativas que apoyan la inserción de este sector en circuitos cortos de comercialización. Es el caso del el Art.154 tris del Código Alimentario Argentino que contempla para cada caso, los requisitos higiénicos sanitarios, las buenas prácticas y las condiciones edilicias a cumplir , acorde a la escala de producción y a las matrices de los productos que se elaboran, y la Ordenanza 11284 de la Municipalidad de La Plata, que regula la actividad de microemprendimientos del sector alimenticio de tipo familiar, individual o asociativo, denominados PUPA (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias), con el objetivo de facilitar, en condiciones bromatológicas aptas, el desarrollo de pequeñas agroindustrias habilitadas.

Estas instancias, que promueven y facilitan el desarrollo de emprendimientos de producción de alimentos a pequeña escala, son la base de esta propuesta, que busca promover la mejora en sus producciones así como facilitar su comercialización y favorecer la adaptación a la normativa vigente, dando garantía de inocuidad de los alimentos producidos, a través de la generación de espacios participativos de capacitación y formación.

Objetivo General

-Promover el fortalecimiento de unidades de producción hortícola familiar a través del agregado de valor a su producción en procesos de agroindustria artesanal, atendiendo particularmente a la inocuidad, la mejora en la calidad y la sostenibilidad de la producción.

Objetivos Específicos

- Capacitar en la manipulación y procesamiento de alimentos, para la inclusión de los productos de la agroindustria familiar en el sistema de comercialización vigente.
- Evaluar y adecuar el funcionamiento de las salas de elaboración comunitaria y lugares de procesamiento familiar.
- Adaptar los métodos de análisis químico para realizar el control de los puntos críticos del proceso de elaboración desde la materia prima hasta la obtención del producto final
- Desarrollar la diversificación de los productos elaborados, adaptada a la variación estacional de la oferta
- Promover la comercialización en circuitos cortos.
- Capacitar a los técnicos y productores en el uso y mantenimiento del laboratorio de los lugares de producción
- Promover la construcción de protocolos de elaboración, con un enfoque participativo, poniendo énfasis en la calidad e inocuidad de los productos elaborados.

Resultados Esperados

Emprendedores y productores familiares capacitados en manipulación y elaboración de alimentos, en el marco de las normativas vigentes.

Estudiantes formados para abordar en conjunto con los destinatarios aspectos relacionados con la agroindustria artesanal.

Las salas de elaboración comunitaria en funcionamiento bajo la reglamentación vigente.

Lugares de procesamiento familiar adecuados a la ordenanza de las PUPAS.

Diversificación de la oferta de productos derivados de la transformación artesanal de hortalizas.

Acceso a nuevos circuitos de comercialización.

Laboratorios de controles básicos instalados en forma compatible con los lugares de elaboración.

Productores familiares capacitados para realizar las determinaciones básicas de laboratorio (medidas de pH, % sólidos, ácidos orgánicos, etc)

Indicadores de progreso y logro

Capacitación de los productores

- Realización de 4 jornadas: muy positivo
- Realización de entre 2 y 4 jornadas: positivo
- Realización de menos de 2 jornadas: negativo.

Asistencia a Reuniones de capacitación:

- Más del 70% de los convocados: muy positivo.
- Entre el 50 y 70% de los convocados: positivo.
- Menos del 50% de los convocados: negativo.

Instalación de salas de elaboración y laboratorio básico

- Más de 3 salas de elaboración en funcionamiento: muy positivo
- Entre 1 y 2 salas de elaboración en funcionamiento: positivo
- Ninguna sala de elaboración en funcionamiento: negativo

Protocolos de elaboración:

- Confección de al menos 5 protocolos: muy positivo.
- Confección de entre 3 y 5 protocolos: positivo.
- Menos de 3 protocolos: negativo.

Diversificación de los productos elaborados:

- 3 productos nuevos: muy positivo.
- 1-2 productos nuevos: positivo.
- Ningún producto nuevo: negativo

Proyección en CEPT33

Al menos dos actividades prácticas derivadas de este proyecto que sean agregadas por lo docentes participantes a la currícula del CEPT33.

Materiales de difusión:

- Elaboración de más de 3 materiales de difusión: muy positivo.
- Elaboración de 3 materiales de difusión: positivo.
- Elaboración de menos de 3 materiales de difusión: negativo.

Metodología

Para el desarrollo de la presente propuesta se utilizarán pautas de metodología participativa. En las reuniones iniciales diagnósticas se indagará en los conocimientos que poseen los productores en cuanto a manipulación y elaboración de alimentos. Estos conocimientos incluyen fundamentos teóricos, aspectos prácticos, reconocidos como “saber hacer” y un conjunto de supuestos acerca de la seguridad de los productos elaborados. Se favorecerá la comunicación de estos conocimientos y su puesta en común dando lugar al planteo de interrogantes. La intervención del equipo tenderá a organizar y transformar la expresión de inquietudes o preocupaciones en preguntas constructivas que ayuden a la formulación de

problemas tratables (Roberto Citadini 2007). En las jornadas de capacitación se trabajará con los problemas revelados puntualizando en los aspectos más importantes de la manipulación que serán pilares para la construcción de los protocolos de elaboración. En talleres participativos se construirán los protocolos de elaboración para tres grupos de productos de materia prima hortícola, todos de bajo riesgo microbiológico. Siguiendo una secuencia de construcción de protocolo seguida de la elaboración según el mismo, se realizarán jornadas de elaboración de cada uno de los productos definidos poniendo a prueba dichos protocolos. Paralelamente y acompañando este proceso se trabajará junto con los productores la propuesta de instalación de un laboratorio de análisis básicos que permitan controlar puntos críticos del proceso de elaboración y se capacitará a los mismos productores para la realización de análisis físico- químicos sencillos.

Esta capacitación tendrá una modalidad teórico-práctica, en la que se utilizará material didáctico adecuado para introducir conceptos básicos de química (nociones elementales de bioseguridad en el laboratorio, identificación de reactivos peligrosos y sus cuidados, concepto de pH y de contenido de ácidos, significado de % sólidos y fundamento del refractómetro, uso de material de vidrio volumétrico). Se realizarán jornadas de trabajo en el laboratorio para adquirir habilidades en el uso del material de vidrio y en la realización de los protocolos de medida de acidez (volumetría ácido-base), pH (uso y calibración de peachímetro, uso de tiras reactivas) y % de sólidos solubles (uso y calibración del refractómetro).

En forma permanente se sistematizarán los alcances y logros de cada una de las actividades para poder evaluar el proceso y realizar los ajustes que fueran necesarios. La evaluación se realizará en cada una de las etapas participando en ella todos los actores del proyecto.

Actividades

- Reuniones iniciales diagnósticas.
- Jornadas de capacitación en manipulación y elaboración de alimentos
- Planificación y ejecución de mejoras para adaptar las salas de elaboración y los lugares de procesamiento familiares a las normativas vigentes.
- Talleres participativos para el desarrollo de protocolos de elaboración de tres grupos de productos de origen vegetal; escabeches; conservas de tomate (triturado, puré, salsa, y concentrado); confituras (dulces, mermeladas y jaleas) de frutas y hortalizas.
- Desarrollo de protocolos de elaboración incorporando materias primas disponibles pero no utilizadas habitualmente .
- Jornadas de trabajo colectivo para verificar y ajustar los protocolos elaborando los productos mencionados.
- Instalación del laboratorios complementarios para que los productores familiares tengan las herramientas básicas para realizar el control durante el proceso de elaboración de productos y el control de calidad del producto final obtenido

- Jornada de capacitación en el manejo adecuado del instrumental de laboratorio y en la metodología implementada
 - Desarrollo de un “kit artesanal” para controlar la calidad del agua que utilizan para las producciones artesanales.
 - Relevamiento de canales de comercialización alternativos.
 - Elaboración de cartillas y folletos que sintetizen los contenidos abordados en los talleres y jornadas de trabajo.
 - Reuniones periódicas del grupo de trabajo para evaluar la marcha del Proyecto.
 - Sistematización de las actividades realizadas tanto en taller como en las jornadas de trabajo.
 - Jornada de evaluación final conjunta entre productores, técnicos y estudiantes.
-

Cronograma

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Diagnóstico y planificación	X	X										
Jornadas de capacitación en manipulación de alimentos.		X	X									
Taller de elaboración de protocolos.				X	X	X	X					
Jornadas de elaboración según protocolos.						X	X	X	X			
Instalación de laboratorios complementarios.						X	X	X				
Planificación y ejecución de mejoras en las salas de elaboración y los lugares de procesamineto							X	X				
Jornada de capacitación en el manejo adecuado del laboratorio y métodos de análisis							X	X	X	X	X	
Relevamiento de canales de comercialización.			X	x						X	X	
Reuniones periódicas del grupo de trabajo para evaluar la marcha del Proyecto.				X				X				
Sistematización de las actividades realizadas tanto en taller como en las jornadas de trabajo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Jornada de evaluación final conjunta entre productores, técnicos y estudiantes.												X

Bibliografía

- Benencia, R. y Cattaneo, C. (1989) "La crisis de sobreproducción en el área hortícola bonaerense: causas, consecuencias y estrategias adoptadas para paliar sus efectos". Cátedra de Extensión y Sociología Rural, Facultad de Agronomía (UBA). Buenos Aires.
- Codex Alimentarius (2º Edición, revisada, 1995). Volumen 1 B. Requisitos generales. (Higiene de los Alimentos) 243pp.
- Código Alimentario Argentino 2006. Marzocchi Ediciones.1800 pp.
- Cortadi. Clara A (2008) Manual de conservas Caseras. Agencia de Extensión Rural Lujan de Cuyo. Mendoza.
- De Michelis, Antonio. (2006) Elaboración y conservación de frutas y hortalizas. Ed. Hemisferio

Sur. Bs. As.

- García, M. y Mierez L. (2007) "Precios hortícolas. ¿Simplemente un problema climático?". Boletín Hortícola de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP) - UEEA INTA Gran Buenos Aires y Ministerio de Asuntos Agrarios (Prov. de Buenos Aires). Año 12 N°37 (2º etapa) Diciembre de 2007. Pp 8-15.
 - González, Edgardo (2010) Normativa Vinculada a los Procesos de Producción y Comercialización de la Agricultura Familiar Urbana y Periurbana. IPAF Región Pampeana.CIPAF.EEAÁrea Metropolitana de Buenos Aires.
 - Guía para las Buenas prácticas de manufactura y manual de análisis de riesgos y puntos críticos de control. 1997. Publicación auspiciada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación. 112 pp.
 - Reglamento Técnico de MERCOSUR sobre condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para establecimientos elaboradores, industrializadores de alimentos. MERCOSUR/GMS/Res. N° 80/96. 8 pp.
 - Ricardo Lucio A. (1992) La construcción del saber y del saber hacer. Revista Educación y Pedagogía. ISSN 0121-7593. Universidad de Antioquia - Facultad de Educación.
 - Roberto Citadini (2007) Preocupaciones, problemas y proyectos. Pautas para la construcción participativa de proyectos. Pág. 4.
-

Sostenibilidad/Replicabilidad

La conformación del equipo extensionistas caracterizada por su amplia experiencia en los procesos de transformación de la materia prima y en el trabajo con grupos de productores y los vínculos institucionales entre los mismos hacen que este proyecto pueda sostenerse y profundizarse en el tiempo. El empoderamiento de los diferentes actores, la consolidación del equipo y el fortalecimiento de la articulación entre los distintos grupos que trabajan en el territorio posibilitarán que el Proyecto sea, replicable a otros grupos u otras áreas con características similares.

Autoevaluación

Los méritos del Proyecto son:

- Intervenir en un contexto legal favorable (artículo 154 tris del C.A.A de reciente promulgación; Ordenanza aprobada en el municipio de La Plata sobre la creación del Registro de Pequeñas Unidades Productoras de Alimentos) abordando una problemática histórica de los elaboradores a pequeña escala.
- Involucrar a los destinatarios en la generación de prácticas de elaboración que favorezcan la seguridad e inocuidad, facilitando de esta forma la apropiación de las mismas.

Participantes

Nombre completo	Unidad académica
Bello, Gabriela Ruth (DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Terminiello, Laura Adriana (CO-DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Costa, Maria Lorenza (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Piermaria, Judith Araceli (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Jefe de Trabajos Prácticos)
Martin, Lucas Daniel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Alumno)
Recatume, Aquino Gustavo Hernan (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Graduado)
Perez Escala, Silvia Beatriz (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Otra)
Gonzalez Forte, Lucia Del Sol (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Otra)
Taladriz, Ramiro (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Alumno)
Ortiz, Cristian Matias (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Lemoine, Maria Laura (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Auxiliar)
Rodoni, Luis Maria (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Auxiliar)
Hernandez, Diego Martin (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Alumno)
Gelosi, Vanesa Cintia Gisele (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Alumno)
Romero, Maria De Los Angeles (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)

Nombre completo	Unidad académica
Vicente, Ariel Roberto (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Profesor)
Vela, Maria Eugenia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Otra)
Ixtaina, Vanesa Yanet (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Herrera Martínez, Jérica Constanza (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Buet, Agustina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Taxer, Dorys Jaqueline (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Fauret, Sebastian (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Seibane, Cecilia Ines (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Diosma, Gabriela (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Villabrille, Paula Isabel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Vera Bahima, Jose (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
De Luca, Sebastian Eugenio (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Favre Martinez, Noelia Belen (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Fiorentini, Cecilia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)

Organizaciones

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
SUBSECRETARIA DE PRODUCCIÓN. MUNICIPALIDAD DE CAÑUELAS	Cañuelas, Buenos Aires	Organismo gubernamental municipal	Evangelina Donnadio, Subsecretaria de Producción
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA (INTA)	La Plata, Buenos Aires	Organismo gubernamental nacional	Carlos Pineda, Coordinador UCT INTA Territorio Sur EEA AMBA
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES FAMILIARES DE CAÑUELAS LTDA.	Cañuelas, Buenos Aires	Cooperativa	Daniel Bareilles, Presidente
CENTRO DE GRADUADOS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y FORESTALES	La Plata, Buenos Aires	Asociaciones profesionales	Dra. Griselda Sánchez Vallduvi, Presidenta
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE FISCALIZACIÓN AGROPECUARIA, ALIMENTARIA Y DE LOS RECURSOS NATURALES	La Plata, Buenos Aires	Organismo gubernamental provincial	Ing. Agr. Luis Maria Herrera, Director Provincial
SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) ÁREA AGRICULTURA FAMILIAR. REGIÓN METROPOLITANA	Ciudad Autónoma de Buenos Aires	Organismo gubernamental nacional	Adela Surigaray, Referente de Agricultura Familiar Regional Metropolitana
PREDIO 6 DE AGOSTO VILLA ARGÜELLO,	Berisso, Buenos Aires	Centro de integración comunitaria(CIC)	Maria Eugenia Vela, Prosecretaria de Desarrollo Social y Comunitario

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
UNIÓN DE PRODUCTORES FAMILIARES	La Plata, Buenos Aires	Asociación	Ismael Sandro Yanaje Llanos, Presidente
CENTRO EDUCATIVO PARA LA PRODUCCION TOTAL N° 33	Cañuelas, Buenos Aires	Escuela secundaria	Nadia Ugartemendia, Directora
GRUPO DE PRODUCTORES DE TOMATE PLATENSE	La Plata, Buenos Aires	Asociación	Susana Lita Alvarez de Parillo, Presidenta